

Университетский курс

Масла в кулинарном дизайне





tech технологический
университет

Университетский курс Масла в кулинарном дизайне

- » Формат: онлайн
- » Продолжительность: 6 недель
- » Учебное заведение: TECH Технологический университет
- » Расписание: по своему усмотрению
- » Экзамены: онлайн

Веб-доступ: www.techitute.com/ru/nutrition/postgraduate-certificate/oils-flavor-design

Оглавление

01

Презентация

стр. 4

02

Цели

стр. 8

03

Руководство курса

стр. 12

04

Структура и содержание

стр. 18

05

Методология

стр. 22

06

Квалификация

стр. 30

01

Презентация

Эфирные масла являются главными героями многих инновационных процессов в области продуктов питания, как на промышленном, так и на гастрономическом уровне. Знать их, чтобы в полной мере использовать их потенциал, — задача, которой не могут пренебречь профессионалы отрасли. Программа в области масел в кулинарном дизайне позволит вам получить необходимую подготовку для начала знакомства с этой интересной областью знаний.





“

Эфирные масла, являющиеся ключевым элементом при создании и разработке новых вкусов — в высокоинтенсивном и эффективном Университетском курсе”

Университетский курс в области масел в кулинарном дизайне представлен в качестве программы, способствующей установлению связей, обучению, участию и накоплению знаний. Программа, цель которой – не только дать вам конкретные знания, но и сформировать способных, изобретательных и решительных профессионалов в своей сфере.

Вместе с TECH вы отправитесь в маршрут, имеющий исключительно практическую, активную и вовлеченную направленность. Вы будете работать интенсивно, но с гибким графиком, комплексно, но с решением конкретных задач. За вами будет лично наблюдать наставник, сопровождающий вас в вашем обучении на протяжении всей учебной программы.

Эта поддержка будет оказываться с помощью широкого спектра коммуникационных возможностей, как в режиме реального времени, так и отложенной связи: внутренний обмен сообщениями, дискуссионные форумы, телефонная связь, контакт по электронной почте с техническим секретариатом, чат и видеоконференции. Кроме того, вы сможете общаться с другими студентами и профессионалами в этой области с помощью различных систем, предусмотренных в Университетском курсе, и *нетворкинга*, которые включены в программу.

Благодаря мультимедийному содержанию, разработанному с использованием новейших образовательных технологий, вы погрузитесь в ситуативное и контекстное обучение. Другими словами, симулированная среда, обеспечивающая погружение в процесс обучения, запрограммированная на обучение в условиях реальных ситуаций. Обучение, которое вам придется интегрировать в командную работу, чтобы научиться исследовать, аргументировать и защищать свои идеи и принятые решения. Вместе мы развиваем другие личные и профессиональные навыки, необходимые для личного и профессионального роста.

Данный **Университетский курс в области масел в кулинарном дизайне** содержит самую полную и современную научную программу на рынке. Основными особенностями обучения являются:

- ◆ Новейшие технологии в области программного обеспечения для электронного обучения
- ◆ Абсолютно наглядная система обучения, подкрепленная графическим и схематическим содержанием, которое легко усвоить и понять
- ◆ Разбор практических кейсов, представленных практикующими экспертами
- ◆ Современные интерактивные видеосистемы
- ◆ Преподавание с помощью телепрактики
- ◆ Системы постоянного обновления и переработки знаний
- ◆ Саморегулируемое обучение: абсолютная совместимость с другими обязанностями
- ◆ Практические упражнения для самооценки и проверки знаний
- ◆ Группы поддержки и образовательная совместная деятельность: вопросы эксперту, дискуссии и форумы знаний
- ◆ Общение с преподавателем и индивидуальная работа по рефлексии
- ◆ Учебные материалы курса доступны с любого стационарного или мобильного устройства, имеющего подключение к интернету
- ◆ Банки дополнительной документации в постоянном доступе, в том числе и после окончания курса



Университетский курс начального уровня, необходимый для того, чтобы быть в курсе современных требований рынка продуктов питания и гастрономии”

“

Самым выдающимся преимуществом нашего образовательного метода является возможность практического обучения, даже при дистанционной модальности: мы решили эту проблему, чтобы обеспечить нашим студентам наилучшие результаты”

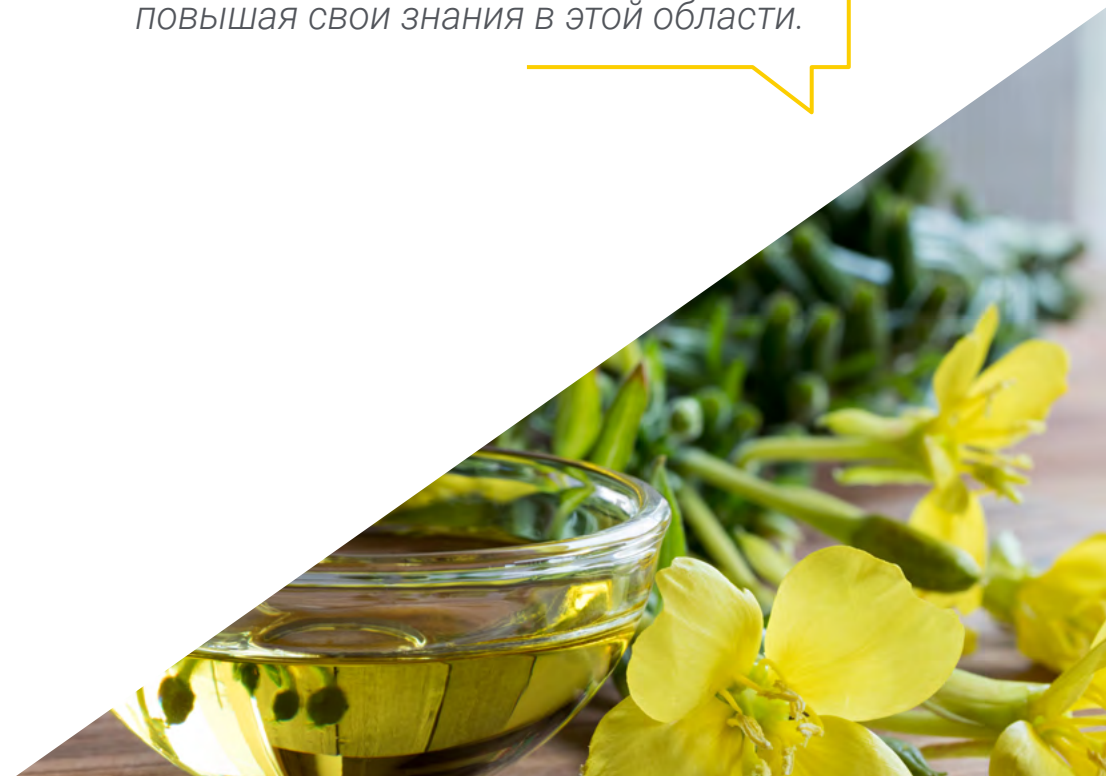
Наш преподавательский состав состоит из практикующих специалистов. Таким образом, мы гарантируем, что обеспечим вам повышение квалификации, к которому вы стремитесь. Многопрофильная команда квалифицированных и опытных преподавателей, работающих в различных сферах, которые будут эффективно развивать теоретические знания, но, прежде всего, они поставят на службу программе практические знания, полученные из собственного опыта — одно из отличительных качеств этого Университетского курса.

Такое владение предметом дополняется эффективностью методической разработки данного Университетского курса. Программа разработана многопрофильной командой экспертов в сфере электронного обучения, и объединяет в себе последние достижения в области образовательных технологий. Таким образом, вы сможете учиться с помощью ряда удобных и универсальных мультимедийных инструментов, которые обеспечат вам необходимую оперативность в обучении.

В основе этой программы лежит проблемно-ориентированное обучение — подход, который рассматривает обучение как исключительно практический процесс. Для достижения этой цели в дистанционном режиме будет использоваться телепрактика: с помощью инновационной интерактивной видеосистемы обучения у эксперта студенты смогут получать знания так, как если бы они в этот момент столкнулись с реальным случаем. Практическая концепция, получения и закрепления знаний.

Современный рынок продуктов питания нуждается в квалифицированных специалистах в области исследования новых вкусов. Не оставайтесь в стороне.

Данная программа на 100% в онлайн-режиме позволит вам совмещать учебу с профессиональной деятельностью, повышая свои знания в этой области.



02

Цели

Наша цель — подготовка высококвалифицированных специалистов для мира труда. Более того, в глобальном масштабе, эта цель дополняется содействием развитию человеческого потенциала, который закладывает основы лучшего общества. Эта цель реализуется благодаря тому, что специалисты получают доступ к гораздо более высокому уровню знаний и контроля. Цель, которую всего за 6 месяцев вы сможете достичь с помощью программы высокой интенсивности и точности.



“

Наша цель — ваша цель: предоставить вам лучшую онлайн-программу в области масел в кулинарном дизайне на рынке образовательных услуг. Единственный в своем роде Университетский курс, который выведет вас на передовые позиции в своей отрасли”



Общая цель

- Применять методы максимальной инновации в разработке вкуса

“

Входите в одну из самых творческих и захватывающих областей в мире гастрономии и питания”





Конкретные цели

- ♦ Идентифицировать сырье природного происхождения, используемое в качестве вкусовых компонентов
- ♦ Знать прикладные методы очистки/улучшения натурального сырья, используемого в качестве вкусовых компонентов

03

Руководство курса

В рамках концепции комплексного качества нашей программы мы гордимся тем, что можем предложить вам преподавательский состав курса высокого уровня, подобранный с учетом их накопленного опыта. В состав многопрофильной команды входят специалисты из разных областей, обладающие различными профессиональными навыками. Это уникальная возможность учиться у лучших.



“

У нас впечатляющий преподавательский состав, состоящий из компетентных профессионалов, которые поделятся с вами своими знаниями на протяжении всего курса обучения — не упустите эту уникальную возможность”

Руководство



Г-н Туэмме Каналес, Хуан Хосе

- ♦ Технический менеджер (старший специалист по созданию вкусов) ETADAR. Лаборатория кулинарного дизайна транснациональной компании DEIMAN
- ♦ Имеет 40-летний опыт работы в мексиканской, голландской и американской пищевой промышленности. За свою карьеру он создавал и разрабатывал вкусы для молочной, хлебобулочной, кондитерской продукции, напитков и соленых блюд
- ♦ Признан старшим специалистом по работе со вкусом с 1985 года. Профессиональное образование инженерии и степень магистра биохимии в Технологическом институте и Университете Монтеррея. Мексика
- ♦ За свою карьеру он прочитал множество лекций на темы "Создание и применение вкусовых добавок в пищевой промышленности" в Университете Дуранго, "Создание верхних нот в цитрусовых ароматах" на симпозиуме Frutech Citrus Symposium, "Создание вкуса" в Мехико или "Натуральные ароматы" на саммите и выставке Food Technology Summit & Expo 2015, среди прочих
- ♦ В настоящее время он возглавляет эту учебную программу, направленную на повышение уровня знаний старших специалистов в области вкуса, подготовку начинающих специалистов в области вкуса, чтобы предоставить предпринимателям и шеф-поварам в гостиничной и ресторанной индустрии возможность сломать привычную модель и еще больше изменить представление о кухне и вкусе, каким мы его знаем

Преподаватели

Г-жа Пенья Гарсия, Марибель

- ♦ Инженер-биохимик
- ♦ Степень магистра в области андрологии
- ♦ Специалист в области пищевых продуктов
- ♦ Прикладной технолог
- ♦ DEIMAN, Мехико

Г-жа Йоалли Лизбет, Солис Монтиэль

- ♦ Инженер в области пищевой промышленности
- ♦ Прикладной технолог
- ♦ DEIMAN, Мехико Алонсо Осная, Норма Нелли
- ♦ Ассистент по вопросам развития
- ♦ ETADAR by DEIMAN, Мехико

Г-н Корангес Рейес, Габриэль

- ♦ Инженер в области пищевой промышленности
- ♦ Начинаящий специалист в области вкусов
- ♦ ETADAR by DEIMAN, Мехико. Моралес Эредиа, Ана Габриэла

Г-жа Моралес Эредиа, Ана Габриэла

- ♦ Специалист в области пищевой химии
- ♦ Степень магистра в области качества и прикладной статистики
- ♦ Технолог по применению Etadar by Deiman, Мехико

Г-н Теутль Чавес, Хуан Карлос

- ♦ Лаборант
- ♦ Ассистент по вопросам развития
- ♦ ETADAR by DEIMAN, Мехико

Г-н Гарсия Сепеда, Рафаэль

- ♦ Инженер в области промышленной биохимии
- ♦ Специализация в области биотехнологии
- ♦ Руководитель законодательного обеспечения и стандартов
- ♦ DEIMAN, Мехико

Г-н Чавес Барриос, Меида

- ♦ Лаборант
- ♦ Ассистент по вопросам развития
- ♦ ETADAR by DEIMAN, Мехико

Г-н Варгас Гарсия, Хорхе Луис

- ♦ Инженер в области промышленной химии
- ♦ Флейворист в отделе разработки в ETADAR by DEIMAN, Мехико

Г-жа Мартинес Санчес, Беренис

- ♦ Специалист в области пищевой химии
- ♦ Координатор приложений и библиотечных ресурсов
- ♦ ETADAR by DEIMAN, Мехико

Г-жа Кастаньеда Оливера, Алондра Магдалена

- ♦ Инженер в области пищевой промышленности
- ♦ Закупщик сырья
- ♦ Научный сотрудник по проектам в Национальном политехническом институте
- ♦ DEIMAN, Мехико

Г-н Овьедо Гарсия, Мигель

- ♦ Техник клинической лаборатории
- ♦ Координатор по увеличению масштаба производства
- ♦ DEIMAN, Мехико

Г-н Мириам Сантьяго Николас

- ♦ Начинаящий специалист в области вкусов
- ♦ Технолог в области применения масел и ароматизаторов
- ♦ ETADAR by DEIMAN, Мехико

Г-жа Монсиваис Вильчис, Мария-де-Гваделупе

- ♦ Специалист в области пищевой химии
- ♦ Координатор сенсорной оценки
- ♦ DEIMAN, Мехико

Г-жа Гомес Перес, Карен

- ♦ Специалист в области коммуникационных технологий
- ♦ Специалист в области рекламной коммуникации и анализа потребительского спроса
- ♦ Руководитель отдела маркетинга
- ♦ DEIMAN, Мехико

Г-жа Ороско Лопес, Дебора Мария

- ♦ Степень бакалавра дизайна графических коммуникаций
- ♦ Маркетинговый аналитик промышленного направления
- ♦ DEIMAN, Мехико

Г-жа Карраско Рейес, Мария Луиза

- ♦ Инженер-технолог
- ♦ Координатор проектов
- ♦ DEIMAN, Мехико



Г-н Куриэль Монтеагудо, Хосе Луис

- ♦ Инженер в области пищевой химии
- ♦ Степень магистра в области пищевых наук и технологий
- ♦ Профессор университета Клаустро де Сор Клара
- ♦ Мехико

Г-н Чеф Ороско, Карлос

- ♦ Диплом в области гастрономии
- ♦ Ибероамериканский университет Leon Gto
- ♦ Старший шеф-повар в сети отелей Meliá Cohiba
- ♦ Кинтана-Роо, Мексика

“

Воспользуйтесь возможностью узнать о последних достижениях в этой области, чтобы применить их в своей повседневной практике”

04

Структура и содержание

Индивидуально разработанная программа преподается на 100% в онлайн-формате, что позволяет выбрать время и место, наиболее полно отвечающее вашим возможностям, графику и интересам.

В течение 6 недель вы пройдете полный и хорошо структурированный учебный план, который позволит вам изучить все и каждый из необходимых аспектов профессии флейвориста. Вдохновляющий опыт, который заложит основу для вашего будущего развития в качестве дизайнера вкусов и ароматов.





“

Полный курс, который проведет вас через самые вдохновляющие и творческие образовательные программы”

Модуль 1. Масла

- 1.1. Эфирные масла
- 1.2. Ректификация переработанных эфирных масел
- 1.3. Жидкие экстракты и красители
- 1.4. Твердые экстракты
- 1.5. Растительные экстракты
- 1.6. Специфические экстракты
- 1.7. Абсолютные экстракты
- 1.8. Концентрированные и растворенные фруктовые соки





“

Данный Университетский курс содержит самую полную и современную научную программу на рынке”

05

Методология

Данная учебная программа предлагает особый способ обучения. Наша методология разработана в режиме циклического обучения: **Relearning**.

Данная система обучения используется, например, в самых престижных медицинских школах мира и признана одной из самых эффективных ведущими изданиями, такими как **Журнал медицины Новой Англии**.



“

Откройте для себя методику *Relearning*, которая отвергает традиционное линейное обучение, чтобы показать вам циклические системы обучения: способ, который доказал свою огромную эффективность, особенно в предметах, требующих запоминания”

В TECH мы используем метод запоминания кейсов

Что должен делать профессионал в определенной ситуации? На протяжении всей программы вы будете сталкиваться с множеством смоделированных клинических случаев, основанных на историях болезни реальных пациентов, когда вам придется проводить исследование, выдвигать гипотезы и в конечном итоге решать ситуацию. Существует множество научных доказательств эффективности этого метода. Будущие специалисты учатся лучше, быстрее и показывают стабильные результаты с течением времени.

В TECH вы сможете познакомиться со способом обучения, который опровергает основы традиционных методов образования в университетах по всему миру.



По словам доктора Жерваса, клинический случай - это описание диагноза пациента или группы пациентов, которые становятся "случаем", примером или моделью, иллюстрирующей какой-то особый клинический компонент, либо в силу обучающего эффекта, либо в силу своей редкости или необычности. Важно, чтобы кейс был основан на текущей трудовой деятельности, пытаюсь воссоздать реальные условия в профессиональной практике питания.

“

Знаете ли вы, что этот метод был разработан в 1912 году, в Гарвардском университете, для студентов-юристов? Метод кейсов заключался в представлении реальных сложных ситуаций, чтобы они принимали решения и обосновывали способы их решения. В 1924 году он был установлен в качестве стандартного метода обучения в Гарвардском университете”

Эффективность метода обосновывается четырьмя ключевыми достижениями:

1. Диетологи, которые следуют этому методу, не только добиваются усвоения знаний, но и развивают свои умственные способности с помощью упражнений по оценке реальных ситуаций и применению своих знаний.
2. Обучение прочно опирается на практические навыки, которые позволяет диетологу лучше интегрировать полученные знания на практике.
3. Усвоение идей и концепций становится проще и эффективнее благодаря использованию ситуаций, возникших в реальности.
4. Ощущение эффективности затраченных усилий становится очень важным стимулом для студентов, что приводит к повышению интереса к учебе и увеличению времени, посвященному на работу над курсом.



Методология *Relearning*

TECH эффективно объединяет метод кейсов с системой 100% онлайн-обучения, основанной на повторении, которая сочетает 8 различных дидактических элементов в каждом уроке.

Мы улучшаем метод кейсов с помощью лучшего метода 100% онлайн-обучения: *Relearning*.



Диетолог будет учиться на основе реальных случаев и разрешения сложных ситуаций в смоделированных учебных условиях. Эти симуляции разработаны с использованием самого современного программного обеспечения для полного погружения в процесс обучения.

Находясь в авангарде мировой педагогики, метод *Relearning* сумел повысить общий уровень удовлетворенности специалистов, завершивших обучение, по отношению к показателям качества лучшего онлайн-университета в мире.

С помощью этой методики мы с беспрецедентным успехом обучили более 45000 диетологов по всем клиническим специальностям, независимо от хирургической нагрузки. Наша методология преподавания разработана в среде с высокими требованиями к уровню подготовки, с университетским контингентом студентов с высоким социально-экономическим уровнем и средним возрастом 43,5 года.

Методика Relearning позволит вам учиться с меньшими усилиями и большей эффективностью, все больше вовлекая вас в процесс обучения, развивая критическое мышление, отстаивая аргументы и противопоставляя мнения, что непосредственно приведет к успеху.

В нашей программе обучение не является линейным процессом, а происходит по спирали (мы учимся, разучиваемся, забываем и заново учимся). Поэтому мы дополняем каждый из этих элементов по концентрическому принципу.

Общий балл квалификации по нашей системе обучения составляет 8.01, что соответствует самым высоким международным стандартам.



В рамках этой программы вы получаете доступ к лучшим учебным материалам, подготовленным специально для вас:



Учебный материал

Все дидактические материалы создаются преподавателями специально для студентов этого курса, чтобы они были действительно четко сформулированными и полезными.

Затем вся информация переводится в аудиовизуальный формат, создавая дистанционный рабочий метод TECH. Все это осуществляется с применением новейших технологий, обеспечивающих высокое качество каждого из представленных материалов.



Техники и практики питания на видео

TECH предоставляет в распоряжение студентов доступ к новейшим методикам и достижениям в области образования, а также к передовым технологиям и процедурам консультирования по вопросам питания. Все с максимальной тщательностью, объяснено и подробно описано самими преподавателями для усовершенствования усвоения и понимания материалов. И самое главное, вы можете смотреть их столько раз, сколько захотите.



Интерактивные конспекты

Мы представляем содержание в привлекательной и динамичной мультимедийной форме, которая включает аудио, видео, изображения, диаграммы и концептуальные карты для закрепления знаний.

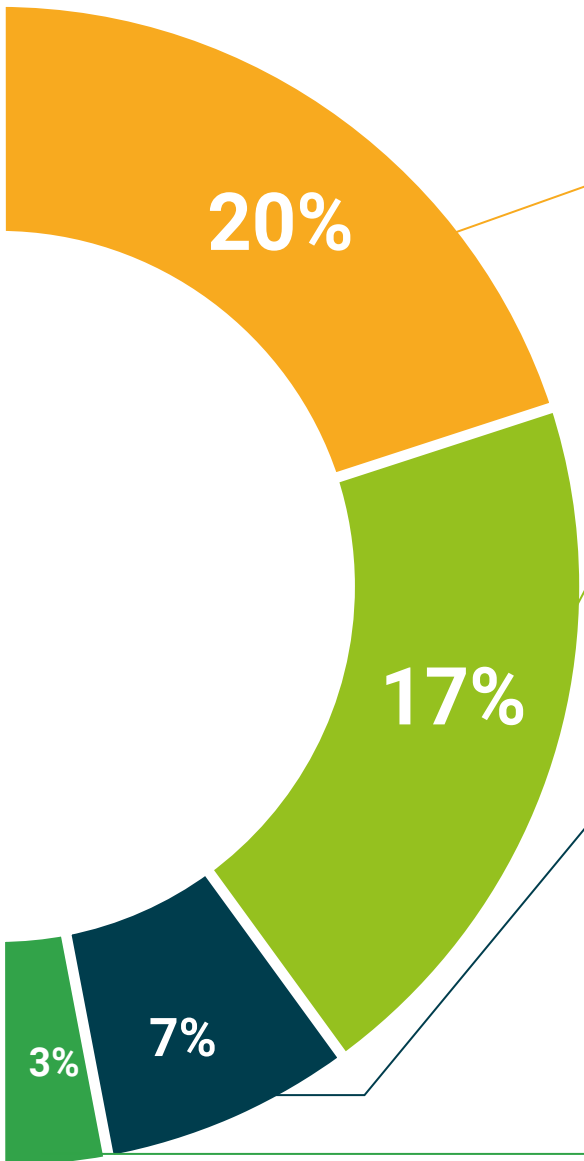
Эта уникальная обучающая система для представления мультимедийного содержания была отмечена компанией Майкрософт как "Европейская история успеха".



Дополнительная литература

Новейшие статьи, консенсусные документы и международные руководства включены в список литературы курса. В виртуальной библиотеке TECH студент будет иметь доступ ко всем материалам, необходимым для завершения обучения.





Анализ кейсов, разработанных и объясненных экспертами

Эффективное обучение обязательно должно быть контекстным. Поэтому мы представим вам реальные кейсы, в которых эксперт проведет вас от оказания первичного осмотра до разработки схемы лечения: понятный и прямой способ достичь наивысшей степени понимания материала.



Тестирование и повторное тестирование

На протяжении всей программы мы периодически оцениваем и переоцениваем ваши знания с помощью оценочных и самооценочных упражнений: так вы сможете убедиться, что достигаете поставленных целей.



Мастер-классы

Существуют научные данные о пользе экспертного наблюдения третьей стороны. Так называемый метод обучения у эксперта укрепляет знания и память, а также формирует уверенность в наших будущих сложных решениях.



Краткие руководства к действию

TECH предлагает наиболее актуальное содержание курса в виде рабочих листов или кратких руководств к действию. Обобщенный, практичный и эффективный способ помочь вам продвинуться в обучении.



06

Квалификация

Университетский курс в области масел в кулинарном дизайне гарантирует, помимо самого строгого и современного обучения, получение диплома о прохождении Университетского курса, выдаваемого ТЕСН Технологическим университетом.



“

Успешно пройдите эту программу и получите университетский диплом без хлопот, связанных с поездками и оформлением документов”

Данный **Университетский курс в области масел в кулинарном дизайне** содержит самую полную и современную научную программу на рынке.

После прохождения аттестации студент получит по почте* с подтверждением получения соответствующий диплом о прохождении **Университетского курса**, выданный **TECH Технологическим университетом**.

Диплом, выданный **TECH Технологическим университетом**, подтверждает квалификацию, полученную на Университетском курсе, и соответствует требованиям, обычно предъявляемым биржами труда, конкурсными экзаменами и комитетами по оценке карьеры.

Диплом: **Университетский курс в области масел в кулинарном дизайне**

Формат: **онлайн**

Продолжительность: **6 недель**



*Гаагский апостиль. В случае, если студент потребует, чтобы на его диплом в бумажном формате был проставлен Гаагский апостиль, TECH EDUCATION предпримет необходимые шаги для его получения за дополнительную плату.

Будущее

Здоровье Доверие Люди

Образование Информация Тьюторы

Гарантия Аккредитация Преподавание

Институты Технология Обучение

Сообщество Обязательство

Персональное внимание Инновации

Знания Настоящее Качество

Веб обучение

ИТ И Институты

Виртуальный класс

Языки

tech технологический
университет

Университетский курс

Масла в кулинарном дизайне

- » Формат: онлайн
- » Продолжительность: 6 недель
- » Учебное заведение: ТЕСН Технологический университет
- » Расписание: по своему усмотрению
- » Экзамены: онлайн

Университетский курс

Масла в кулинарном дизайне

